

平成29年10月分 食物アレルギー関連表

●印（アレルギー物質）、△印（加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質）を記載しております。

※ 1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目							そ の 他 品 目																		
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ
10月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	精白米																										
	鶏肉のトマト煮	鶏モモ肉																	●									
		サラダ油																	●									
	ほうれん草のツナ和え	こいくちしょうゆ	●																●									
	切干大根スープ	コンソメ	●			●													●	●								
10月3日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	栗ご飯	精白米																										
		こいくちしょうゆ	●																●									
	ミンチカツ	ロイヤルカツ	●											●				●	●	●								
		大豆白絞油																	●									
	小松菜の甘酢和え	もやし																●										
		チキンささみ水煮																	●									
		いりごま(白)																		●								●
		穀物酢	△															△	△						△			
	豆腐のすまし汁	こいくちしょうゆ	●																●									
		木綿豆腐																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
うすくちしょうゆ		●																●										
煮干しだし							△	△																				
10月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	精白米																										
		おおむぎ(押麦)																										
	さわらの南部焼き	こいくちしょうゆ	●															●										
		いりごま(黒)																									●	
	キャベツともやしのあえ物	サリナス(太もやし)																●										
		錦糸卵	●		●													●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	お月見だんご汁	スキムミルク				●													●									
		薄力粉	●																●									
油揚げ																		●										
みそ																		●										
お月見のり	煮干しだし						△	△																				
	和紙手巻きのり						△	△																				
10月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	精白米																										
	白身魚のピザ焼き	ミックスチーズ				●																						
		豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
		いりごま(白)																									●	
	なめこ汁	こいくちしょうゆ	●																●									
木綿豆腐																		●										
みそ																		●										
10月6日 (金)	ハヤシライス	煮干しだし					△	△																				
		牛乳				●																						
		ごはん	精白米																									
		豚肉																		●								
	しゃきしゃきサラダ	サラダ油																	●									
		ハヤシルウ	●																●		△							
		マイルドデミグラスソース	●																	●								
		むき枝豆																	●									
牛乳寒ゼリー	すりごま																									●		
	こいくちしょうゆ	●																●										
	穀物酢	△															△	△					△					
	牛乳	牛乳				●																						
10月10日 (火)	スパゲティミートソース	牛乳				●																						
		スパゲティ	●																									
		豚肉ミンチ																		●								
		サラダ油																	●									
	ゆずのマリネ	クラスメイト				●																						
		チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△
		穀物酢	△																△	△				△				
	目にいい蒸しパン	サラダ油																	●									
		ホットケーキミックス	●		△	△																						
		牛乳				●																						
バナナ	サラダ油																	●										
	バナナ																									●		

平成29年10月分 食物アレルギー関連表

●印（アレルギー物質）、△印（加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質）を記載しております。

※ 1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目							そ の 他 品 目																			
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
10月11日 (水)		牛乳				●																							
	わかめごはん	精白米																											
		炊き込みワカメ						△	△																				
	鶏肉のみそマヨネーズ焼き	鶏肉カット																			●								
		みそ																		●									
	カラフルサラダ	こいくちしょうゆ	●																	●									
		チキンささみ水煮																			●								
		大豆水煮																		●									
		サラダ油																		●									
	かきたま汁	穀物酢	△																	△	△					△			
たまご				●																									
煮干しだし								△	△																				
	うすくちしょうゆ	●																	●										
10月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	秋刀魚の蒲焼	大豆白絞油																		●									
		いりごま(白)																										●	
	揚げ入りおひたし	こいくちしょうゆ	●																	●									
		油揚げ																		●									
		こいくちしょうゆ	●																	●									
		スクール糸かまぼこ	△		△				△	△											△						△		
	エリンギとはるさめのすまし汁	こいくちしょうゆ	●																	●									
		うすくちしょうゆ	●																	●									
煮干しだし								△	△											●									
10月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	おろしハンバーグ	鶏肉ミンチ																			●								
		豚モモミンチ																				●							
		おから																		●									
		パン粉	●																										

平成29年10月分 食物アレルギー関連表

●印（アレルギー物質）、△印（加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質）を記載しております。

※ 1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

[illegible]

平成29年10月分 食物アレルギー関連表

●印（アレルギー物質）、△印（加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質）を記載しております。

※ 1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

[illegible]